

Taller de Aprovechamiento de manzanas verdes (Granny Smith)

Fundación Banco de la Provincia
de Neuquén

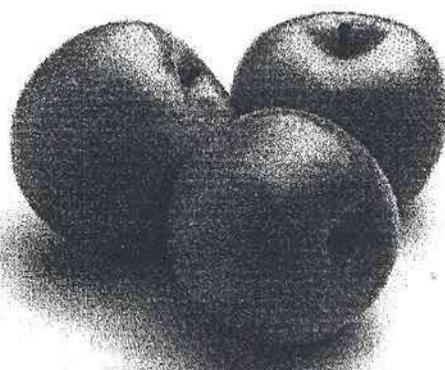


Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria
Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación

SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL
PRESIDENCIA DE LA NACIÓN



Consejo Provincial de Educación



OBJETIVO: Brindar conocimientos sobre forma de hacer
dulces en pasta (dulces duros), jaleas, manzanas
desechadas.

DIRIGIDO A: Promotores del Pro Huerta en la ciudad de
Neuquén e interesados en el tema.

NEUQUEN, Julio de 1999

**PRO
HUERTA**

DESCRIPCION DE LOS PROCESOS DE ELABORACION



PRODUCTO: JALEA DE MANZANA

INGREDIENTES:

- Manzanas, de buen estado sanitario y maduración óptima.
- Azúcar, 600 gramos por litro de líquido.
- Jugo de limón, dos cucharadas por litro de líquido.
- Agua, cantidad necesaria.

PROCEDIMIENTO

- Seleccionar las manzanas a utilizar.
- Lavar con abundante agua limpia.
- Eliminar las partes afectadas.
- Partir en cuartos.
- Escaldar en agua caliente, evitar el exceso de agua.
- Separar la pulpa de la piel, semilla y restos de placenta. La primera se utilizará para obtener dulce de manzana, la segunda vuelve al líquido de escaldado para continuar el proceso.
- Concentrar hasta 14 grados Brix.
- Colar.
- Filtrar con un lienzo.
- Medir la cantidad de líquido.
- Colocar en paila, llevar a fuego moderado hasta ebullición.
- Adicionar el azúcar y limón correspondiente.
- Continuar la cocción hasta obtener punto de jalea. Dejar caer una gota en un frasco con agua limpia y fría, si llega entera al fondo el punto es correcto, si se desarma antes de llegar al fondo le falta punto.
- Envasar en caliente, en frascos de vidrio, limpios, secos, atemperados.
- Tapar con tapas limpias y secas.
- Invertir inmediatamente, dejar 10 minutos para volver a la posición normal.
- Dejar enfriar sin mover los frascos.
- Identificar las partidas.
- Conservar en lugar fresco y seco.
- Etiquetar.
- Armar pack de 6 unidades cada uno.

"Guía teórico-práctica de Elaboración de Frutas y Hortalizas Nivel Artesanal"
Ing. Clara Contardi, Red de Centro – INTA - Mendoza 1997.

PRODUCTO: MERMELADA DE MANZANA



INGREDIENTES:

- Manzanas, de buen estado sanitario y maduración óptima.
- Azúcar, (800 gramos por kilo de fruta acondicionada).
- Jugo de limón, dos a tres cucharadas por cada kilo de pulpa acondicionada.

PROCEDIMIENTO

- Seleccionar las manzanas de acuerdo a su estado sanitario y madurez.
- Lavar las manzanas con abundante agua limpia.
- Partir en cuartos.
- Escaldar en agua hirviendo hasta lograr consistencia blanda.
- Escurrir los cuartos, eliminar la semilla, piel y restos de placenta, los que se vuelven a colocar en el agua de escaldado para la obtención de jalea.
- La pulpa limpia se pasa por la moledora de carne y otra despulpadora similar.
- Pesar.
- Colocar en paila.
- Cocer a fuego moderado durante 10 minutos.
- Adicionar el azúcar.
- Incorporar el jugo de limón
- Continuar la cocción a fuego moderado, revolviendo continuamente hasta alcanzar el punto final, 65 grados Brix medidos con refractómetro.
- Envasar en caliente, en frascos de vidrio, secos, limpios y atemperados.
- Tapar con tapas limpias y secas.
- Esterilizar en baño maría, durante 15 minutos.
- Sacar el agua caliente.
- Dejar enfriar sin mover los frascos.
- Identificar las partidas.
- Conservar en lugar fresco y seco.
- Etiquetar.
- Colocar faja de seguridad
- Armar pack en termocontraible de 6 unidades cada uno.

PRODUCTO: DULCE DE MANZANA

INGREDIENTES:

- Manzanas ácidas en buen estado sanitario y madurez óptima.
- Azúcar, 900 gramos por litro de líquido.
- Jugo de limón, 5 cc. Por kilo de pulpa acondicionada.



PROCEDIMIENTO

- Seleccionar las manzanas de acuerdo a su estado sanitario y madurez, es conveniente que no estén muy maduras.
- Lavar la fruta con abundante agua limpia.
- Partir en cuartos.
- Escaldar hasta consistencia blanda, sin que lleguen a desarmarse.
- Pelar con cuchillo, eliminar la semilla y placenta. Estas se guardan para incorporar al líquido de jalea.
- Moler la pulpa en máquina de moler carne u y otro tipo de despulpadora .
- Pesar. *
- Colocar en paila.
- Cocer a fuego moderado durante 15 minutos.
- Adicionar el azúcar en tres etapas y jugo de limón correspondiente.
- Continuar la cocción a fuego moderado hasta alcanzar el punto final, 65 grados Brix medidos con refractómetro.
- Colocar en caliente el dulce de manzana en moldes plásticos.
- Desmoldar a las 48 horas.
- Colocar en superficie limpia y lisa.
- Dejar expuesto al aire durante 10 días, dar vuelta periódicamente para favorecer su oreado uniforme.
- Identificar las partidas.
- Pasar el pan oreado por azúcar.
- Envolver en papel celofan.
- Etiquetar.
- Conservar en lugar fresco.

* Por Ej. Peso crudas: 1150 gr., peso crudas y peladas 850 gr. (pulpa) peso final 1020 gr. (2 pancitos).

PRODUCTO: MERMELADA DE MEMBRILLO

INGREDIENTES:

- Membrillo de buena sanidad y maduración.
- Azúcar (700 gramos por kilo de pulpa acondicionada).



PROCEDIMIENTO

- Seleccionar los membrillos de acuerdo a su madurez y estado sanitario.
- Frotarlos con una rejilla para eliminar la pubescencia.
- Lavar con agua limpia.
- Partir en cuartos.
- Escaldar en agua hirviendo hasta lograr consistencia blanda.
- Eliminar piel, semillas, y placenta, los que se vuelven a colocar en el agua de escaldado para la obtención de jalea.
- La pulpa limpia se pasa por la moledora de carne y otra despulpadora similar.
- Pesar.
- Colocar en paila.
- Cocer a fuego moderado unos minutos.
- Adicionar el azúcar en tres etapas.
- Continuar la cocción a fuego moderado, revolviendo continuamente hasta alcanzar el punto final, 65 grados Brix medidos con refractómetro.
- Envasar en caliente, en frascos de vidrio, secos, limpios y atemperados, dejando un centímetro de espacio de cabeza.
- Tapar con tapas limpias y secas.
- Esterilizar en baño maría, durante 15 minutos para frascos de 454 gramos.
- Sacar el agua caliente.
- Dejar enfriar.
- Limpiar los frascos llenos
- Identificar las partidas.
- Conservar en lugar fresco y seco.
- Etiquetar.
- Colocar faja de seguridad
- Armar pack en termocontraible de 6 unidades cada uno.

RECETAS CON MANZANA EXTRAÍDAS DEL
LIBRO DE DOÑA PETRONA
Adaptadas por Elena Romagnoli



MANZANAS AL VINO DULCE (Pág. 544)

INGREDIENTES

- 6 manzanas deliciosas.
- 1 vaso de vino dulce especial.
- 10 cucharadas de azúcar
- Manteca.

PREPARACION

Sacarles una tapita, ahuecarlas, ponerlas en una asadera y agregarles el vino dulce y 4 cucharadas de azúcar. En el hueco de cada manzana agregar el azúcar por cucharada, remojarlas con el vino, ponerles la tapita y sobre éstas un dadito de manteca. Cocinar a horno moderado. Dejar enfriar. Servir.

TARTA DE MANZANAS (Pág. 580)

MASA: 250 g. de harina. 100 g. de manteca. 2 yemas. Ralladura de cáscara de limón. 1 cucharadita de vainilla. 1 cucharadita de polvo de hornear. 100 g. de azúcar. 2 cucharadas de agua fría.

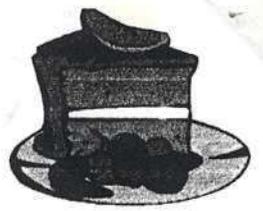
COMPOTA: 4 ó 5 manzanas. 1 taza de azúcar. ½ tacita de agua fría. Preparación: Pelar las manzanas, cortarlas en pedacitos chicos, colocarlos en una cacerolita, agregar agua, azúcar y colocar a fuego fuerte revolviendo de cuando en cuando. Dejar enfriar.

MERMELADA REDUCIDA: 2 cucharadas de mermelada de frutas. 2 cucharadas de azúcar. 2 cucharadas de agua.

VARIOS: Rebanaditas finas de manzanas. 5 cucharadas de azúcar molida. 2 cucharadas de crema pastelera.

PREPARACIÓN

Colocar en la mesa la harina en el medio la manteca, las yemas, la ralladura, la esencia, el polvo de hornear, el azúcar y el agua. Se forma una masa sin trabajarla demasiado. Se la estira sin trabajarla demasiado, dejándola algo fina y se forra un molde redondo, previamente enmantecado y enharinado. Mezclar la crema pastelera con la compota (opcional) y se rellena el molde forrado con la masa; por encima de la compota se adorna con rebanaditas finas de manzana, se espolvorea cubriendo también estas con el azúcar y se pone a cocinar en horno a temperatura regular de 40 a 50 minutos. Se retira y se cubre con la mermelada de frutas caliente. Esta mermelada es mejor por el cedazo, ponerla en una cacerolita agregando el azúcar y el agua y colocarla al fuego: resulta así más brillante.



PRODUCTO: FRUTAS ABRILLANTADAS

Logra: Calidad constante.

No tiene descarte.

Se aprovecha el total de la fruta.

Aportan calorías.

Disponibles todo el año.

INGREDIENTES:

- Cáscaras de: naranja, limón, sandía, pomelo, higo, zapallo, manzana.
- 1 kilo de azúcar.
- 1 litro de agua.
- 1 kilo de cáscara de sandía (blanca).
- 100 gramos de cal.

PROCEDIMIENTO

- Preparar agua con cal.
- Poner la sandía trozada, una hora.
- Preparar el almíbar fuerte. Hervir 10 minutos.
- Agregar la fruta y hervir 15 minutos. Apagar el fuego.
- Reposarlas 24 horas en almíbar.
- Sacar la fruta y hervir el almíbar 15 minutos.
- Agregar la fruta y hervir 15 minutos.
- Escurrir la sandía y colocarla en horno suave, con la puerta abierta.

CASCARAS DE NARANJA Y LIMON CONFITADAS Y ABRILLANTADAS (Pág. 613)



INGREDIENTES

- 6 naranjas u 8 limones grandes.
- Un puñado de sal gruesa.
- Agua fría.

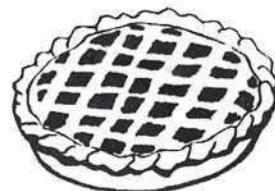
PREPARACION

- Preparar las naranjas o los limones, rallando apenas para romper solo los granitos de las cáscaras. Cortarlas en cuatro partes y separar las cáscaras de la pulpa. Colocarlas en un recipiente con agua fría y un puñado de sal gruesa, durante tres días, cambiándoles diariamente el agua. Al cabo de este tiempo lavarlas y dejarlas en abundante agua, por tres días y cambiándoles el agua.
- Ponerlas en una cacerola con agua, llevarla al fuego para que se cocinen. Aparte poner azúcar en un recipiente y cubrirlo con agua. Dejar hervir las cáscaras lentamente hasta que estén doradas y brillosas y el almíbar espeso (a punto de hilo fuerte). Dejarlas en el mismo almíbar hasta que estén frías, colocarlas luego sobre una rejilla y dejarlas orear hasta el día siguiente. Para abrillantarlas, en un recipiente poner azúcar y cubrirlo a penas con agua, ponerlo al fuego y cuando suelte el hervor agregarle el almíbar de las naranjas y dejarlo hervir hasta que esté a punto de hilo casi fuerte.
- Colocar las cáscaras sobre rejilla de alambre y ésta sobre una asadera y bañarlas con el almíbar por los dos lados dejándolas siempre sobre la rejilla. Retirarlas de la asadera y ponerlas en el horno de temperatura suave dejando la puerta abierta (y que también estén lo más posible fuera del horno). Al día siguiente se calienta el almíbar, se bañan nuevamente y se secan otra vez en el horno.

Otra forma:

- Remojar ídem anterior. Se cocinan en agua y se pesan. Se pesa igual cantidad de azúcar y se ponen en un recipiente con poco agua, en cuanto ésta comience a hervir, se le agregan las cáscaras.
- Que hiervan poco tiempo, y se las deja en el almíbar.
- Al otro día se separan las cáscaras y al almíbar se le agrega azúcar y se pone al fuego. Cuando rompió el hervor se agregan las cáscaras, se apaga el fuego y se dejan hasta el otro día.
- Se repite la operación, añadiendo azúcar y dándole un hervor que se echa caliente sobre las cáscaras, hasta el otro día. Esta operación se repite pero ya sin añadirle azúcar, hasta que las cáscaras estén brillosas y doradas, entonces se las escurre de su almíbar.
- Se pueden secar en la puerta de un horno suave, sobre una rejilla de alambre.

DULCE DE BATATA (Pág. 615)



INGREDIENTES:

- 3 kg. de batatas.
- 2,250 Kg. de azúcar.
- 4 o 5 Clavos de olor.

PREPARACION:

- Lavarlas bien, ponerlas a cocer en agua hirviendo. Escurrirlas y pelarlas prolijamente. Pesar, y la proporción es de 750 g de azúcar por kilo de batata.
- Poner el azúcar en un recipiente, agregar agua y cuando haya hervido se agregan las batatas y los clavos de olor. Cocinar a fuego lento hasta que las batatas hayan tomado color dorado.

CREMA DE BATATA

INGREDIENTES:

- 2 Kg. de batatas.
- 1 taza de agua.
- 20 gr. de agar agar en rama.
- 4 cucharadas de azúcar.

OTRA PREPARACION:

- 1,300 Kg de azúcar.
- vainilla.
- 2 cucharadas de glucosa.

PREPARACION:

- Lavar las batatas y cocinarlas. Pelarlas y pasarlas por cedazo formando un puré.
- Poner a hervir el agua con el agar agar durante 10 minutos (conviene haber remojado el día anterior el agar), agregándole el azúcar.
- Colocar el puré de batatas en un recipiente, agregarle el agar agar, el azúcar, la vainilla y la glucosa. Colocar sobre el fuego y revolver continuamente, hasta que tome punto.

DULCE DE BERENJENAS

INGREDIENTES:

- Berenjenas chicas.
- Azúcar 1 kg.
- Agua 2 litros.



PREPARACION:

- Sumergirlas con agua con limón.
- 20 minutos en almíbar. 6 hs.
- O al otro día de nuevo en almíbar.
- 1 Kg. de azúcar al almíbar y 20 minutos las berenjenas

Elena Romagnoli
P. Mendocinas 270
(5.501) Godoy Cruz – Mendoza
Tel-Fax 02614242322